

• TOP RESTAURANT

# BEATI AI BEATI

Accade sul lago di Garda, in un antico frantoio del 400 circondato da ulivi.  
In cucina Matteo Zanardi, giovane maestro veronese di abile mano



• TOP RESTAURANT



a cura di Marica Mori

Il lago di Garda si fregia di un'ulteriore perla, il ristorante Ai Beati. A pochi chilometri da Garda, in cima a una collina con una vista mozzafiato, c'è questo luogo magico ricavato da un antico frantoio del 1400 perfettamente ristrutturato e circondato da ulivi e cipressi. In cucina un bel nome: Matteo Zanardi. Dopo aver frequentato l'Istituto Alberghiero e lavorato nei locali più importanti di Verona e dintorni, decide di viaggiare alla ricerca di sapori e usanze per approfondire le sue conoscenze, facendo oggi del suo lavoro uno stile di vita e un modo di essere. Grazie alle esperienze maturate a New York, Tokyo, Londra, Hong-Kong, Singapore, Saint-Tropez, Sardegna e navi da crociera, oggi Matteo è un artigiano contemporaneo, un ricercatore di nuovi significati della e nella tradizione, un uomo profondamente legato alla sua terra e che da essa parte ad esplorare il mondo, attraverso ciò che ama di più: la cucina. L'unione di esperienze e sperimentazione durante la lavorazione dei suoi piatti - belli ancor prima che eccellenti - diventa un vero e proprio spettacolo per gli occhi e per il palato. La sua è una cucina influenzata dalle stagioni ed è un mix sempre riuscito di sapori delicati e al tempo stesso vivaci, con un'attenzione particolare ai prodotti del territorio a un giusto equilibrio di gusti e profumi. Questo giovane maestro veronese sperimenta menu sempre nuovi che diventano "effetti speciali" per stupire l'ospite: dettagli curatissimi, materie prime di

assoluta qualità, giochi di crudité e particolare attenzione viene data al pesce, grande protagonista del menu; lo Chef abbinava una tecnica sopraffina alla scelta della materia prima in una costante ricerca della perfezione gustativa. Non mancano le pietanze a base di carne e viene dato un importante riguardo alle persone con esigenze alimentari speciali. Tutto ciò nasce dalla sua passione autentica per la gastronomia e pasticceria, dall'amore profondo per i sapori e gli odori della cucina e dalla gioia che prova nell'offrire agli altri piatti autentici. Dedica interesse a tecniche e cotture che confermano leggerezza di profumi e sapori. Comprende che è possibile sconfinare e sperimentare, andando oltre il tracciato, creando qualcosa di diverso ribaltando così le regole di ogni momento. Le sue numerose esperienze all'estero hanno arricchito il suo bagaglio culinario sia sotto l'aspetto gustativo sia sotto l'aspetto visivo. Non disdegna, infatti, contaminazioni gastronomiche restando però sempre amante della semplicità e della pulizia nella presentazione dei piatti. Completa il tutto una carta vini d'eccellenza con selezioni italiane e d'oltralpe, specializzata in champagne e bollicine e un servizio di prim'ordine sono il completamento di ogni esperienza gastronomica. Spazio anche alla pasticceria, con il cioccolato Oaku, creazione di Zanardi che sceglie personalmente le fave di cacao che usa nelle sue preparazioni. [ristoranteaibeati.com](http://ristoranteaibeati.com)

